

PAT-NO: JP359198950A  
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 59198950 A  
TITLE: WHEAT VERMICELLI CONTAINING POTATO  
PUBN-DATE: November 10, 1984

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

SONODA, YOSHITO  
HAYASHIDA, KOTA  
NAKAHARA, TSUNETAKA  
NAGATA, NOBORU  
OKAMOTO, TOMIKO  
KURIKI, CHIYOKA  
SONODA, SACHIYO  
FUJISAWA, SACHIKO

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

NAGASAKIKEN

COUNTRY

N/A

APPL-NO: JP58073147

APPL-DATE: April 27, 1983

INT-CL (IPC): A23L001/16

US-CL-CURRENT: 426/557

ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain nice wheat vermicelli having a flavor and odor of potato and strong stringiness of noodles, by mixing a steamed or boiled and mashed potato in a specific proportion with wheat flour, mixing common salt (saline solution) therewith, kneading thoroughly the mixture, and maturing the resultant dough, etc.

CONSTITUTION: After washing a potato with water and removing the

periderm

therefrom, the potato is suitably cut, steamed or boiled softly and directly

mashed. In the case of uncooked noodles, 300g mashed potato and 9g common salt

are mixed with 200~300g wheat flour (medium wheat flour), and the resultant

mixture is thoroughly kneaded, squeezed firmly and matured to give a dough,

which is extended with a rolling pin to produce noodles. In the case of dried

noodles, 900~1,500g above-mentioned mashed potato and 800cc saline solution

with 8~9 Baume degrees are mixed with 3,000g wheat flour (hard wheat

flour), and the resultant mixture is thoroughly kneaded to give a dough, which

is passed through a sheeting machine two or three times and matured. The

resultant matured mixture is further matured in a steaming chamber and dried in

a drying frame. In both the uncooked and dried noodles, the potato can be

applied at a mixing ratio as wide as 20~60%.

COPYRIGHT: (C)1984,JPO&Japio

## ⑫ 公開特許公報 (A)

昭59—198950

⑤ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 L 1/16

識別記号

庁内整理番号  
A 6904—4B④ 公開 昭和59年(1984)11月10日  
発明の数 1  
審査請求 有

(全 5 頁)

⑭ 馬鈴薯を添加したうどんめん

島原市城内1丁目1205長崎県島  
原農業改良普及所内

⑯ 特 願 昭58—73147

⑰ 発 明 者 岡本富子

⑱ 出 願 昭58(1983)4月27日

島原市城内1丁目1205長崎県島  
原農業改良普及所内

⑲ 発 明 者 園田良人

⑲ 発 明 者 栗木千代香

島原市城内1丁目1205長崎県島  
原農業改良普及所内長崎市江戸町2番13号長崎県農  
林部農政課内

⑲ 発 明 者 林田広太

⑲ 発 明 者 園田幸代

島原市城内1丁目1205長崎県島  
原農業改良普及所内島原市城内1丁目1205長崎県島  
原農業改良普及所内

⑲ 発 明 者 中原恒香

⑲ 出 願 人 長崎県

島原市城内1丁目1205長崎県島  
原農業改良普及所内

最終頁に続く

⑲ 発 明 者 永田昇

## 明 細 書

## 1 発明の名称

馬鈴薯を添加したうどんめん

## 2 特許請求の範囲

小麦粉（中力粉または強力粉）に対し、やわらかく蒸煮にしてつぶした馬鈴薯の混合割合を20～60％とし、それに食塩または食塩水を混合して充分こねたのち、熟成等の工程を経て生麺または乾麺に製麺した馬鈴薯を添加したうどんめん。

## 3 発明の詳細な説明

本発明は長崎県の特産である馬鈴薯を主原料として「馬鈴薯を添加したうどんめん」の製麺を発明したものである。

長崎県は、暖地馬鈴薯の発祥の地で、全国第2位の馬鈴薯の生産県であり、栽培されている品種も豊富である。11月頃から6月頃まで収穫が可能な本県においては、馬鈴薯がある程度貯

蔵できることもあつて、原料の周年供給が可能である。

馬鈴薯は、澱粉価や蛋白質の含量が多く、栄養価も高い。

以下、本発明の詳細な実施例を説明する。

本発明には、生麺と乾麺の2通りの製麺方法がある。まず、馬鈴薯を水洗いし、外皮を取り除き秤量する。これを適宜に切つて、やわらかく蒸煮にし、熱いうちにつぶす。

生麺の場合は、小麦粉（中力粉）200～300gに対しやわらかく蒸煮にしてつぶした馬鈴薯300g、食塩9gとを混合し、充分こねたのち固くしぼつたぬれふきん等をかけて30分程度熟成し、これを麺棒で伸ばし切断して製麺するかまたは熟成したものを製麺機にかけて製麺化する。

乾麺の場合は、小麦粉（強力粉）3,000gに対し、やわらかく蒸煮にしてつぶした馬鈴薯900～1,500g、食塩水（ボーメ8～9度）800ccとを混合して、充分こねたのち、いた機に2

～3回かけ（麵油をまぶす）続いて、次のいた機に2回かける（少量の麵油をまぶす）、さらに30分程度熟成し、さらに、自動巻機にかけ30分程度熟成しこれをしのがけにして熟し室にて60分程度熟成してのばし、はたにかけ乾燥させる。

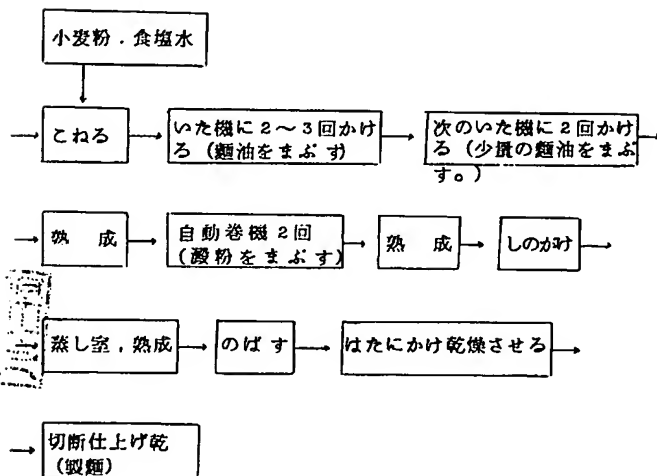
生麵、乾麵ともに、小麦粉に対し、馬鈴薯の混合割合は20～60%と幅広く応用できる。

熟成時間が普通の麵に比較して長いのは、原料に馬鈴薯を用いており、その材料に弾力があるためである。

本発明は、馬鈴薯の風味や栄養豊富な特性を生かし、これを原料として、生麵や乾麵を製麵したもので、官能テストの結果からも、市販の小麦麵に劣らない美味しい製品ができる。

食べ方も、うどんとしてだけでなく、スパゲティ風にしたり、マカロニのようにサラダに利用したり、また、中華めんのような利用等多様な利用ができるので、広く一般家庭への普及性があるものと想定される。

(3)



#### 製品の特長

- (1) 馬鈴薯の風味と香りがあり、麵のひきの強いものができる。
- (2) 馬鈴薯のもつあま味やうま味があつておいしい。
- (3) ゆがいて4～5時間おいても麵がやわらかく

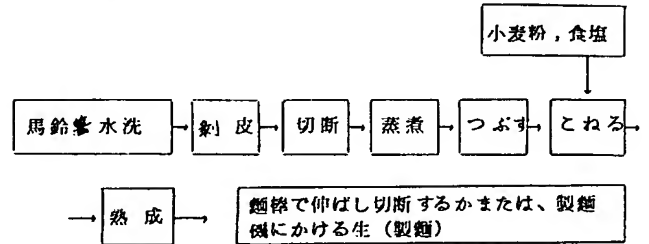
(5)

製麵法も機械化体系を効率的に組み合わせ、多くの需要に応じた低コストによる大量生産も可能である。

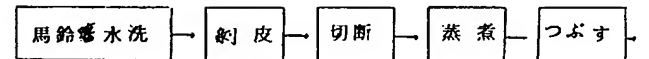
なお、この「馬鈴薯を添加したうどんめん」の消費が拡大されることにより、長崎県の馬鈴薯産地の発展にも大きく寄与できるものである。

#### 製麵工程の簡単な説明

##### (1) 生麵の場合



##### (2) 乾麵の場合



(4)

ならず、味がかわらない。

(4) スパゲティ、マカロニ、焼ソバ料理などにもよく調和する。

(5) 馬鈴薯はアルカリ性食品なので、小麦粉と混ぜることによつて中和された好ましい麵である。

#### 官能テスト

##### (1) 生麵の場合

項目		区別	1区	2区	3区	4区	5区
ひき	丁度よい		71%	20%	47%	20%	0%
	強い	い	23	74	50	74	81
	弱い	い	6	6	3	6	9
色	非常によい		15	15	18	15	9
	よい	い	70	79	64	79	74
	悪い	い	15	6	18	6	17
味	非常によい		18	9	21	9	0
	よい	い	74	85	79	85	76
	悪い	い	9	6	0	6	12
かたさ	非常によい		65	32	50	32	9
	よい	い	23	62	50	62	91
	悪い	い	12	6	0	6	0
舌ざわり	非常によい		15	9	15	9	0
	よい	い	79	82	82	82	76

(6)

	悪い	4	9	3	9	24
特産品として将来の有望性	ある	56	50	59	44	35
	ない	23	21	12	24	35
	わからない	21	29	29	32	30

(注) 1. 調査

(1) 対象 愛野町民 36人 内訳 男17人 女19人

(2) 調査年月日 昭和56年10月8日

## 2. 試験設計の区別

項目	1区	2区	3区	4区	5区
配合 目	デジマ	300g	300g	8	8
	ニシュタカ			300	300
	小麦粉	中力	300	300	
	強力		300		300
	食塩	9	9	9	9

備考 (1) 品種は1, 2区にデジマ 3, 4区にニシュタカを使用

(2) 小麦粉を1, 2区は中力粉 3, 4区は強力粉を使用

(3) 5区として市販うどん区を設けた

(4) 実験日 昭和56年10月8日

(5) 熟成期間 5区共/時間

(7)

(2) 調査年月日 昭和57年3月27日

## 2. 試験設計の区別

項目	1区	2区	3区	4区
配合 目	ジャガイモ(デジマ)	900g	600g	300g
	小麦粉(強力粉)	3,000	3,000	3,000
	食塩水(8%)	1,200cc	1,500cc	1,334cc
				800cc

備考 (1) 実験日 昭和57年1月27日～28日

(2) 乾燥方法 加工室において2日間

(3) 熟成期間 30分を2回 60分を1回  
計/20分

## (2) 乾麺の場合

項目	区別	1区	2区	3区	4区
ひき	丁度よい	60%	33%	40%	66%
	強い	20	40	33	4
	弱い	20	27	27	30
色	非常によい				45
	よい				48
	悪い				7
味	非常によい	27	20	33	37
	よい	67	67	67	58
	悪い	6	13	0	5
かたさ	非常によい	47	60	27	65
	よい	20	20	33	31
	悪い	33	20	40	4
舌ざわり	非常によい	31	31	38	49
	よい	56	56	56	46
	悪い	13	13	6	5
特産品としての将来の有望性	ある				89
	ない				2
	わからない				9

(注) 1. 調査

(1) 対象 県内一般消費者 100人 内訳

男 80人

女 20人

(8)

## 第1頁の続き

②発明者 藤澤幸子

島原市城内1丁目1205長崎県島  
原農業改良普及所内

特許出願人

長崎県

代表者 知事

(9) 高田 勇

## 手 続 補 正 書 ( 方 式 )

昭和58年8月23日

特許庁長官 若 杉 和 夫 殿



## 1 事件の表示

昭和58年特許願第73/47号

## 2 発明の名称

馬鈴薯を添加したうどんめん

## 3 補正をする者

事件との関係 特許出願人

ナガサキシ エドマチ

住 所 長崎県長崎市江戸町2番13号

氏 名 ナガサキケン  
長崎県代表者 チジ タカ ダ イサム  
知事 高 田 勇

## 4 補正命令の日付

昭和58年7月6日

## 5 補正の対象

(1) 願書の発明者の欄および添付書類の目録の欄

(2) 明細書の発明の詳細な説明の欄

(3) 明細書の図面の簡単な説明の欄

別紙のとおり付け加える

(4) 図面... 別紙のとおり

(3) 明細書の図面の簡単な説明の欄

(4) 図面

## 6 補正の内容

(1) 願書... 別紙のとおり

(2) 明細書の発明の詳細な説明の欄

第4頁、第5頁の工程図を削除して下記の通り

とする。

「製麺法も機械化体系を効率的に組み合わせ、多くの需要に応じた低コストによる大量生産も可能である。

なお、この「馬鈴薯を添加したうどんめん」の消費が拡大されることにより、長崎県の馬鈴薯産地の発展にも大きく寄与できるものである。

製品の特長

(1) 馬鈴薯の風味と香りがあり、麺のひきの強いものができる。

(2) 馬鈴薯のもつあま味やうま味があつておいしい。

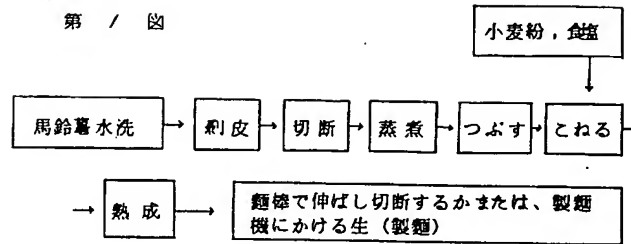
(3) ゆがいて4～5時間おいても麺がやわらかく」

## 4 図面の簡単な説明

第1図 生麺の場合の製麺工程

第2図 乾麺の場合の製麺工程

第 1 図



第 2 図

